

東京オリ・パラで使われたスプーンで給食を堪能

－ 「洋食器の日」は、オリンピックの気分で給食をいただきます！ －

「洋食器の日」である7月12日（ナイフの語呂）に、東京オリンピック・パラリンピック2020の選手村食堂で使用された「おもてなしカトラリー」を学校給食で使用します。児童・生徒にとっては、今年1月に続いて、2回目の経験です。当日のメニューは、燕市オリジナル給食の「トマみそカレー豚丼」です。オリンピック・パラリンピックレガシーとして、世界中の選手をおもてなししたスプーンを使ってもらうことで、特別感を感じてもらい、郷土への誇りの醸成を図ります。

【「おもてなしカトラリー」使用の概要】

- 1.使用日：7月12日（火）
- 2.実施校：市内全小学校・中学校、燕中等教育学校
（20小学校、5中学校、1中等教育学校
約6,400人）
- 3.当日のメニュー：
 - ・トマみそカレー豚丼^{ぶたどん}（季節の野菜添え）
 - ・フルーツカクテル
 - ・牛乳※トマみそカレー豚丼^{ぶたどん}は、燕市出身の料理研究家村山瑛子さんと連携し、2018年に開発したメニューです。
- 4.その他：
 - ・当日は、給食の時間に燕市長が吉田小学校を訪問し、給食を食べる予定です。
 - ・当日はおもてなしカトラリーのスプーンのみ使用します。



トマみそカレー豚丼
のレシピ

本件についてのお問い合わせ先
教育委員会 学校教育課：佐藤
電話：0256-77-8212（直通）